

Neue Alpkäserei auf der Alp Kohlschlag

Käsen unter besseren Bedingungen

Im Juni wird die neue Alpkäserei auf der Alp Kohlschlag in Betrieb gehen. Damit ist man wieder zeitgemäss eingerichtet und hygienisch auf dem neuesten Stand. Der «St. Galler Bauer» erhielt vorab schon einen Einblick ins 1,6-Millionen-Projekt.

Text und Bild: Katrin Wetzig, Walenstadt

Die Alpgebäude der Melsener Alp Kohlschlag auf 1450 Metern über Meer spiegeln verschiedene Ausbaustadien wider. Das zuhinterst gelegene, dunkel verwitterte Holzgebäude des Beizlis ist das älteste. Es wurde 1897 erbaut. Zum Beizli wurde es aber erst 2006. Daneben steht das Steingebäude von 1978, das seither die Käserei und die Personalunterkunft beherbergt.

Für die Zukunft gerüstet

Man merkt ihm die Freude, aber auch die Anspannung an, wenn Alppräsident Arthur Ackermann durch die neuen und alten Gebäudeteile führt und die Anlagen erklärt. Bis zur Fertigstellung ist noch einiges zu tun, doch Ackermann ist zuversichtlich. Im Juni soll die neue Anlage in Betrieb gehen. Gut drei Jahre ist es her, seit aus der Analyse bezüglich des baulichen Zustands der bestehenden Käserei nun der neue Holzanbau wurde. Die räumlichen Verhältnisse waren sehr beengt und erschwerten die Arbeitsabläufe erheblich. Die Hygienevorgaben waren kaum mehr zu bewältigen. Seit 1984 werden zusätzlich von der Alp Schwarzenberg 55 000 Kilo Milch zugekauft. Deshalb war nicht nur der Platz im Kessi knapp geworden, sondern auch im unpraktisch angeordneten



Die neue Käserei auf der Alp Kohlschlag wird im Juni in Betrieb genommen.

und zu warmen Käsekeller. Der Verkaufsraum bot kaum genug Platz, um das Angebot ansprechend zu präsentieren.

Finanziell solide aufgestellt

Deshalb legte die Alpkorporation den Alpbesitzern ein Gutachten vor und schlug darin einen Anbau zur Erweiterung und Modernisierung des bestehenden Käsereibetriebs und der Personalunterkunft vor. Dank der finanziellen Unterstützung von Bund und Kanton, der Gemeinde Mels und der Coop Patenschaft war dieser Erweiterungsbau möglich. Dass kostenbewusst gewirtschaftet wird, das zeigt sich auch daran, dass trotz 25 Prozent an Eigenmitteln immer noch genügend flüssige Mittel vorhanden sind, um die laufenden Kosten zu decken. Letztlich galt es vor allem bezüglich der Nachhaltigkeit des Projekts zu überzeugen. Dazu waren vorab solide Abklärungen gemacht worden. Die Erweiterung ermöglicht nun sogar allenfalls bezüglich Milchverarbeitung einen künftigen Zusammen-

schluss mit der Alp Mädems, zu dem man sich bisher allerdings noch nicht entschliessen konnte.

Wanderer und Biker

Die Käserei der Alp Kohlschlag wurde 1978 in Betrieb genommen. Für damalige Verhältnisse galt sie mit der Pipeline vom Obersäss als fortschrittlich. Mittlerweile sind diverse Gerätschaften in die Jahre gekommen und mussten ersetzt werden. Immerhin werden auf der Alp Kohlschlag in den 100 Alptagen 180 000 Kilo Alpmilch verwertet. Daraus entstehen 17 000 Kilo Alpkäse, Viertelfettkäse, Raclette und diverse Mutschli sowie zwei Tonnen Alpbutter, Bratbutter und Joghurt. Auf einer Fläche von 430 Hektaren Weideland weiden 135 Milchkühe, 170 Stück Jungvieh und zwei Esel. Etwas abseits verwerten 165 Alpschweine die anfallende Molke. Die Alp wird gerne von Wanderern und Bikern frequentiert, denn das urige Sennäbeizli mit dem Kinderspielplatz wirkt einladend. Vier Grillstellen am Kohlschlager Bach machen Lust auf Picknick und

auch das Touristenlager ist mit seinen 17 Plätzen recht beliebt.

Über Chromstahlrohrleitungen

Um den heutigen Hygienevorschriften in der Käserei gerecht zu werden, ist baulich einiges zu beachten. Die unterschiedlichen klimatischen Bedingungen in der Sennerei sind eine Herausforderung und erfordern in der Planung und Ausführung besondere Beachtung. Immerhin ist Salzlake (Salzbad) im Einsatz. Schon dieses macht Einrichtungen und ein Leitungssystem aus Chromstahl nötig, um Korrosion zu vermeiden. Kalte und warme Milch und Reinigungsmittel werden so neben Kalt- und Warmwasser nach Bedarf per Leitung direkt verteilt. Dank moderner CIP-Anlage kann das ganze Leitungssystem bis in

«Die klimatischen Bedingungen in der Sennerei sind eine Herausforderung.»

Arthur Ackermann

den Stall hinein zentral gespült und gereinigt werden. Gekühlte Milch- und Molketanks sorgen für Lagermöglichkeit bis zur endgültigen Verwendung. Die Anlieferung der Milch von der Alp Schwarzenberg kann nun unter Dach erfolgen. Ebenso wird hier der Käse für die Auslieferung parat gemacht. Die Stückholzheizung ist ein weiteres Kernstück der Sennerei. Sie ist nötig für die passende Temperatur bei der Käseherstellung und sorgt ausserdem für Wärme im Haus und für das nötige Brauchwasser. Ein 10000-Liter-Boiler hilft dabei, die Temperatur konstant zu halten.

Deutlich praktischer eingerichtet

Von den beiden bisherigen Käsekesseln wird der grössere weiter



«Noch ist das Gestell leer. «Im neuen Käsekeller ist Platz für 1800 Käse-laibe», weiss Arthur Ackermann.

benutzt, während der kleinere Kessel als Occasion verkauft werden soll. Statt seiner wurde ein grösserer Kessel mit 4000 Liter Fassungsvermögen eingebaut. So konnte die Kapazität deutlich erhöht werden. Anfangs Sommer werden täglich etwa 60 Käselaiibe hergestellt. Um sie ins oder aus dem Salzbad zu heben, ist neu ein Lift eingebaut. Der Käsekeller konnte ebenfalls vergrössert werden. Er ist klimatisiert. Hier haben nun 1800 Käse Platz. Zur Weiterpflege und Endreifung werden die Käselaiibe

nach rund 14 Tagen in die Felskaverne im Tal verlegt. Der Verarbeitungs- und Kühlraum wurde durch Umbau so gestaltet, dass hier Joghurt und Spezialitäten zubereitet und kühl aufbewahrt werden können. Eine Tiefkühlzelle bietet weitere Möglichkeiten. Ein grosses Fenster ermöglicht es Interessierten jetzt, vom geräumigen Verkaufsraum aus bei der Käseherstellung zuzusehen. Damit lohnt ein Besuch auf der Alp Kohlschlag nicht nur aus kulinarischer Sicht auf jeden Fall.



Mit dem neuen 4000-Liter-Kessel (links) ist man für die Zukunft auf der Alp Kohlschlag bestens gerüstet.